Bûche cheesecake fruits rouges

Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850

10/12

préparation
50 minutes

Ingrédients

Base biscuitée

150 g de biscuits spéculoos
60 g de beurre fondu

Crème cheesecake

300 g de Philadelphia
300 g de crème liquide entière (30 % MG minimum, bien froide)
60 g de sucre glace
1 c. à café de jus de citron
200 g de coulis de fruits rouges
2.5 feuilles de gélatine (5 g)
120 g de framboises fraîches (meilleure tenue et moins d'eau à la décongélation)

Décoration :

Une petite chantilly simple ou avec un mélange mascarponne, une jolie douille, un peu de feuille d'or alimentaire et quelque framboises fraiches pour un résulatat digne d'une boulangerie

Préparation

Base biscuitée

1. Mettre les biscuits dans le bol → 10 sec / vitesse 6.
2. Ajouter le beurre fondu → 10 sec / vitesse 4.
3. Étaler la préparation sur une toile pour former une semelle de ta taille du moule.
4. Réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la crème.

Le coulis

1. Faire ramollir les 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
2. Dans le bol du Thermomix, verser 50 g de coulis de fruits rouges → 2 min / 50°C /vit 2.
3. Essorer la gélatine et l'ajouter dans le coulis chaud → 10 sec / vitesse 3 .
4. Ajouter le reste du coulis (150 g) et mélanger → 10 sec / vitesse 3. Laisser tiédir.

Crème cheesecake

1. Insérer le fouet. Verser la crème liquide bien froide → vitesse 3.5 pendant 1 min 30 à 2 min, en surveillant la texture jusqu'à une chantilly ferme. Réserver dans un saladier au frais.
2. Retirer le fouet, mettre dans le bol : Philadelphia, sucre glace, jus de citron → 30 sec / vit 3.
3. Ajouter le coulis gélifié tiède → 20 sec / vitesse 3.
4. Dans un saladier, incorporer délicatement la chantilly réservée à cette préparation pour garder la texture aérienne.

Montage

1. Poser la toile décor Feuilles dans le moule à bûche.
2. Verser la moitié de la préparation cheesecake.
3. Répartir les framboises au centre et recouvrir avec le reste de la crème.
4. Terminer par la base biscuitée bien froide.
5. Filmer et mettre faire prendre au congélateur la nuit.

Démouler et décongéler au réfrigérateur (8h mini) pour garder une texture parfaite.